

# Involtini di melanzane e pasta con ricotta salata, ricetta siciliana: una sinfonia del gusto

**Autore:** Redazione

**Data:** 25 Marzo 2025



Gli **involtini di melanzane e pasta con ricotta salata** sono facili da preparare e buonissimi: hanno tutto ciò che serve! Leggendo la **ricetta**, vi renderete conto del fatto che ricordano una **tipica preparazione siciliana** molto amata: la [pasta alla Norma](#). Gli ingredienti principali, infatti, sono melanzane fritte, **salsa di pomodoro** e **ricotta salata**. Rappresentano, dunque, un'alternativa un po' creativa, qualora vogliate proporre qualcosa di originale.

A presentarli in tv, sono stati i protagonisti de [Le Ricette del Convento](#), il format di **Food Network** girato a **San Martino delle Scale**, nella suggestiva abbazia a due passi da Palermo. Dato che si tratta di involtini, dovete utilizzare delle melanzane lunghe: non potete usare le cosiddette Tunisine, perché non si prestano benissimo alla realizzazione. Non indugiamo oltre con le introduzioni, ma ci mettiamo subito ai fornelli.

## Ingredienti e procedimento

- Spaghetti, 250 g
- Melanzane, 2

- Salsa di pomodoro, 1 l
- Ricotta salata grattugiata
- Aglio, 1 spicchio
- Basilico
- Olio per friggere
- Olio extravergine d'oliva
- Sale, pepe

Per fare **gli involtini di melanzane e pasta con ricotta salata** iniziate proprio dalle **melanzane**, togliendo la buccia. Tagliatele a fette e, nel frattempo, mettete a cuocere la salsa: fate rosolare uno spicchio d'aglio intero (poi va tolto) in un tegame, con l'olio, la salsa deve cuocere circa una decina di minuti. Aggiustatela di sale e pepe, secondo il vostro gusto.

Fate scaldare l'olio per friggere le melanzane, iniziatele a friggere e, nel frattempo, mettete a bollire l'acqua per la pasta, quindi cucinatela. Man mano che le melanzane sono pronte, mettetele su carta assorbente, in modo che perdano l'olio in eccesso, e salatele. Quando la pasta è pronta, conditela con **circa la metà della salsa di pomodoro** e una bella manciata di [ricotta salata](#).

Prendete una **teglia**, quindi realizzate gli **involtini**: su ogni fetta, mettete un rocchetto di spaghetti e arrotolate, creando il classico involtino. Adagiate gli involtini sulla teglia. Quando li avrete realizzati tutti, cospargete con la salsa rimasta, **completate con una bella spolverata di ricotta salata** e infornate a **180° per 10 minuti**. Sfornate, fate un po' freddare, quindi servite con del basilico fresco e un filo d'olio. Buon appetito! Di seguito trovate la videoricetta completa. Se gli **involtini di melanzane e pasta con ricotta salata** vi sono piaciuti, provate queste [polpette di melanzane](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/involtini-spaghetti-melanzane-ricette-convento/>

Generato il 26/04/2025